

Four à convection électrique, 20 niveaux GN2/1, avec 1 chariot

OZTI · Réf. 7890.20G21.01TK



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Caractéristique	20 niveaux
Format GN	GN2/1
Accessoires / Compatibilité	1 chariot inclus
Nombre de niveaux	20
Compatibilité	Restauration collective, cuisines centrales

DESCRIPTION

Four à convection * Capacité de 40 GN 1/1 * Corps et armoire en acier inoxydable * Armoire chauffante isolée pour économiser la chaleur * Thermostat de sécurité contre un chauffage excessif à l'intérieur * Contrôle thermique numérique du thermostat * Système d'injection d'eau pour la cuisson à la vapeur * Joint en silicone sur la porte pour empêcher la fuite de chaleur de l'armoire pendant le fonctionnement * Ventilateur en acier inoxydable intégré pour une cuisson uniforme * Interrupteur de verrouillage de porte de sécurité arrête le four s'il est ouvert pendant le fonctionnement * Double vitrage, trempé, vitré résistant à la chaleur * Nettoyage facile du verre intérieur de la porte d'armoire de cuisson * Interrupteur de fonction à 4 positions permet un refroidissement rapide de la température de la cabine lorsque la cuisson est humide et sans humidité * Distance de 68 mm entre les étagères * Temps de cuisson réglable jusqu'à 90 minutes * Lumière interne * Pieds réglables * 40 GN 1/1 adaptable à 20 GN 2/1